

NUR FÜR KURZE ZEIT

HAUSGEMACHTE BOULETTE

Bierrahmsauce | Schmorzwiebeln |
Buttermöhren | Kartoffelpüree

18.50

SPARGELSCHLUCK

cremige Spargelsuppe | Limonenöl |
Croûtons | Kresse

8.50

RAUHLACHS & SPARGEL

wachsweiches Bio-Ei | Radieschen |
Röstkartoffeln | Norddeutsche Grüne Soße

18.90

STANGENSPARGEL „KLASSISCH“

deutscher Spargel | zerlassene Butter
oder Hollandaise | Petersilienkartoffeln

19.90

ON TOP:

Rinderschinken vom Rügen Rind +6.50

kleines Schnitzel vom Eichenhof-Schwein +7.50

kleines Wiener Schnitzel vom Kalb +10.50

Backhendl +5.50



••• FÜR DANACH •••

MARINIERTER ERDBEEREN
MIT VANILLE-TOPFENCREME

9.90

FOR A SHORT TIME ONLY

HOMEMADE MEATBALLS

beer-sauce | braised onions | buttered carrots |
creamy mashed potatoes

18.50

A SIP OF ASPARAGUS

creamy asparagus soup | lemon oil | croûtons | cress

8.50

SMOKED SALMON & ASPARAGUS

soft-boiled organic egg | radish | roasted
potatoes | North German green herb sauce

18.90

ASPARAGUS 'THE CLASSIC WAY'

German asparagus | melted butter
or sauce Hollandaise | potatoes with fresh parsley

19.90

ON TOP:

- beef ham from our Rügen cattle +6.50
- small Schnitzel from Eichenhof pork +7.50
- small Wiener Schnitzel (from veal) +10.50
- battered chicken +5.50



.....AFTERWARDS.....
MARINATED STRAWBERRIES
WITH VANILLA CURD CREAM

9.90